

CENTRIFUGEUSE N°28



Modèles déposés
France et international



Pour un jus de grande qualité

La centrifugeuse professionnelle n°28 est la référence depuis 1986.

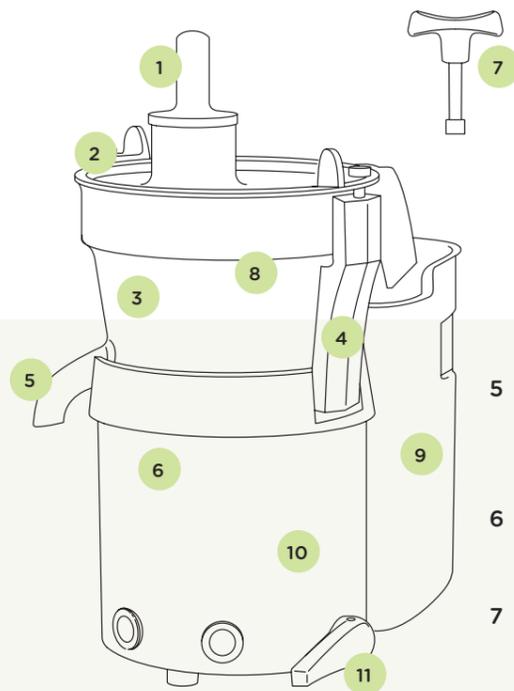
Elle permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes : pomme, carotte, gingembre, betterave, concombre...

Adaptée à un usage intensif, elle offre un excellent rendement tout en conservant les vitamines des ingrédients.

Silencieuse, puissante et robuste, c'est l'appareil idéal pour les bars à jus, restaurants, hôtels, collectivités...



100l/h



- 1 Poussoir : facilite le passage des ingrédients
- 2 Couvercle en aluminium avec goulotte large : Ø 68 mm
- 3 Cuve inox amovible
- 4 Bras de blocage de l'ensemble cuve-couvercle pour un fonctionnement en sécurité

- 5 Bec haut : 222mm
Accepte les pichets et bols de blenders.
- 6 Moteur asynchrone puissant et silencieux
- 7 Clé pour le montage et démontage du panier et de la goulotte d'éjection des pulpes
- 8 Panier professionnel amovible : tamis très fin (trous de 0.5mm / 0.02")
- 9 Conteneur à pulpe : 7.5 L (2 gallons)
- 10 Corps en acier inox et aluminium
- 11 Poignée de verrouillage : arrêt du moteur et freinage mécanique à l'ouverture

Leader mondial des centrifugeuses professionnelles

Santos bénéficie de 30 ans d'expérience dans la fabrication de centrifugeuses professionnelles et a développé des systèmes exclusifs brevetés, offrant une fiabilité et des performances inégalées.



28

50

58

68

1986

2001

2006

2013



Qualité professionnelle

Moteur asynchrone puissant et extrêmement silencieux (savoir-faire Santos).

Large panier de filtration : augmente la capacité de travail entre deux nettoyages

Performance

Production de jus en continu, éjection automatique de la pulpe

Débit élevé : 100 L/h

Extraction maximale : jus de grande qualité sans pulpe, même en usage intensif

Filtration parfaite



Standard : trous 0,5 mm
Ref. 28200

Livré avec la centrifugeuse



Optionnel : trous 0,8 mm
Ref. 28200B

Pour ingrédients fibreux (ananas, gingembre...)

2 paniers disponibles

Sécurité, normes, hygiène

Respect des normes suivantes

Directive « machines » 2006/42/CE

Directive « Compatibilité électromagnétique » 2014/30/UE

Directive « Basse tension » 2014/35/UE

Directive RoHS 2011/65/UE

Règlement 10/2011/CE (Plastique en contact avec les aliments)

Règlement 1935/2004/CE (Contact avec les aliments)

Normes européennes harmonisées

NF EN ISO 12100 : 2010

NF EN 60204-1 + A1 : 2009

NF EN 60335-2-64 : 2015 machines de cuisine électriques à usage collectif

NF EN 12547:2014 Centrifugeuses

Marquage CE, UL (USA) and cUL (Canada), NSF (USA), KC (Corée)

Sécurité électrique

Toutes les parties métalliques sont reliées à la terre

Tous les appareils sont contrôlés après fabrication

Sécurité thermique

Moteur protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage

Sécurité acoustique

Moteur asynchrone silencieux

Sécurité mécanique

Frein à friction stoppant immédiatement le panier à l'ouverture

Hygiène

Toutes les parties amovibles peuvent être mises au lave-vaisselle ou nettoyées aisément à l'eau chaude savonneuse

Caractéristiques techniques

Moteur

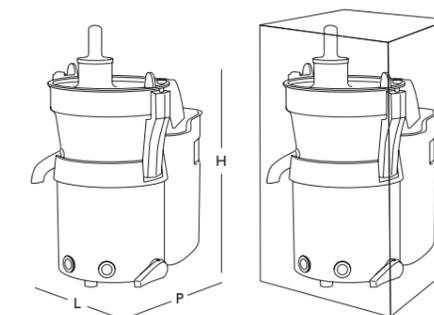
Monophasé :

220-240V - 50/60Hz - 1300W CE, KC

100-120V - 50/60Hz - 1300W CE, UL, NSF

Vitesse : 3000 tr/min (50Hz)

3600 tr/min (60Hz)



Appareil

L : 320 mm (13")

P : 480 mm (19")

H : 570 mm (23")

Emballé

L : 370 mm (15")

P : 660 mm (26")

H : 590 mm (23")

Poids net :
24 Kg (53 lbs)

Poids net :
26 Kg (57 lbs)

PRODUIT : GARANTIE 2 ANS
MOTEUR : 5 ANS

